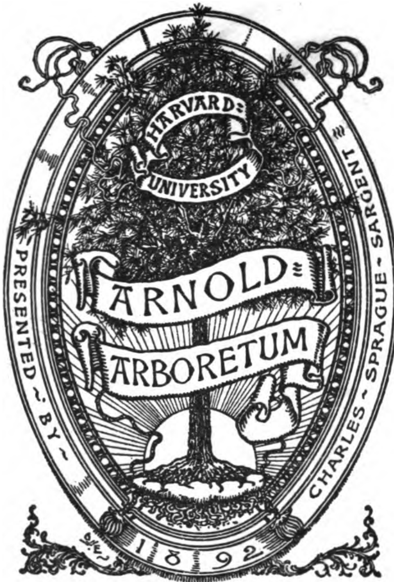






HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
PRESENTED BY CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892

# KLAPPER- EN MALINDJO-CULTUUR

IN

# BANTAM

DOOR

A. G. VORDERMAN.

Overgedrukt uit Teysmannia, Dl. VI, afl. 2.

BATAVIA
G. KOLFF & Co.
1895

# KLAPPER- EN MALINDJO-CULTUUR IN BANTAM

DOOR

A. G. VORDERMAN.

Het zuidelijke gedeelte der residentie Bantam staat bekend als eene landstreek, die rijk is aan algemeen erkende Inlandsche geneesmiddelen uit het plantenrijk. Alleen de afdeeling Tjaringin levert meer dan een dozijn verschillende boschproducten, die als geneesmiddel uitgevoerd worden en hier te Batavia aftrek vinden bij de toekang's rĕmpa-rĕmpa of handelaren in Inlandsche drogerijen.

Het debiet dezer stoffen is echter uit den aard der zaak min of meer beperkt, doch er bestaan twee andere artikelen, waarin grooter omzet plaats heeft en die eene rijke bron van inkomsten opleveren aan de bevolking van de Bantamsche afdeeling Tjaringin. Deze zijn 1e klapperolie en 2e kroepoek- of ĕmping malindjo.

Hierover een en ander mede te deelen is het doel dezer bijdrage.

Een woord van dank vooraf aan den controleur J. H. ZIESEL, die mij welwillend de vereischte inlichtingen gaf, waar dit noodig was.

Als plaats waar de klappercultuur een groote uitgebreidheid had, mocht wel de kuststreek van Java beschouwd worden, die zich langs Straat Soenda uitstrekt, iets dat velen der lezers, die vóór de Krakatauramp deze zeestraat passeerden, bekend zal zijn, zij het dan ook, dat zij de palmbosschen met behulp van verrekijkers verkenden. Vooral viel dit in het oog, toen de zeilvaart nog in bloei was.

Dan was het eene ware verademing na eene lange zeereis den blik over het groen van Java's kusten te laten gaan om met welgevallen de Hollandsche driekleur te Anjer te zien wapperen, tusschen eindelooze klapperbosschen in. Die liefelijke kuststreek is, zooals bekend is, door den vloedgolf, de slotscéne van de Krakataueruptie, geheel geraseerd geworden. Zijn de kustbosschen daarbij verdwenen, er bleven echter nog genoeg klapperboomen over in het binnenland, en aan hun product danken tegenwoordig de Bantammers dier streken niet onbelangrijke inkomsten.

Jaarlijks toch worden, voornamelijk via Laboean, in prauwen 10- à 12 duizend pikols klapperolie naar Batavia uitgevoerd. Met copra is dit ook het geval, doch de aanmaak van dit artikel hangt geheel en al af van den marktprijs te Batavia. Is die laag, dan wordt er geen copra gedroogd of worden geen klappers tot coprabereiding aan Chineesche opkoopers verkocht, maar vallen de klappers in handen van de „*djelma karèntjèng*" tot oliebereiding. Onder *djelma karèntjèng* worden verstaan lieden uit het gebied van Anjer afkomstig, echter niet uitsluitend bewoners van de Anjersche desa Karèntjèng, daar die naam op alle klapperoliekokers wordt toegepast.

Deze lieden verwerken zelf in de omstreken van Menes en Laboean de opgekochte, rijpe klappers op de bekende primitieve manier, als waarop de klapperolie in de Indische huishoudens gewonnen wordt, en daartoe hebben de bewoners dezer streek nabij hun woningen hoogst eenvoudige loodsjes opgericht, *sobong* geheeten, waarin de vreemdelingen hun bedrijf uitoefenen. Tot het gebruik van eene dergelijke inrichting betalen de *djelma karèntjèng* aan den eigenaar slechts 2 à 3 duiten per 100 verwerkte klappers. Goedkooper fabriekshuur is niet wel denkbaar.

Met de verkregen klapperolie worden ledige petroleum blikken gevuld, die daarna opgekocht worden door Chineezen. Deze gieten de olie over in houten leggers, vóór zij per prauw naar Batavia vervoerd wordt. Een deel dier klapperolie komt den Bataviaschen zeepfabrikanten ten goede.

Eene andere cultuur, eigenaardig tot de landstreek behoorende, is die van den tangkil- of malindjoboom, den *Gnetum gnemon* L. Deze boom komt zoowel in het wild voor in het Zuidelijk gelegen district Tjibalioeng (bosch-tangkil) als in gecultiveerden staat (tuin-tangkil). Te Batavia en in Midden-Java is de boom, zoowel als de vrucht, beter bekend onder den Javaanschen naam: *malindjo* (Javaansch van Noord Bantam: *manindjo*). Dat deze *Gnetum* dioecisch is, wisten de Bantammers reeds lang vóór dat dit in de Europeesche wetenschappelijke werken eene uitgemaakte zaak was. Zij onderscheiden toch.

1e de *tangkil bèra*

en 2e de *tangkil boewah*;

de eerste is de mannelijke boom, die geen vruchten draagt, en waarvan de Inlanders de bladeren en bloemen tot sajor (groente) gebruiken, en de tweede is de vrouwelijke boom, die de vruchten levert.

Dr. Karsten deelt in zijn Untersuchungen über die Gattung Gnetum in de Annales du Jardin botanique de Buitenzorg, Vol. XI, 2e deel, op pagina 198, het volgende omtrent het geslacht mede:

„Sämtliche mir bekant gewordenen Gnetum-arten sind dioe-„cisch. Die Angaben über monoecischer Formen sind, wie in „dieser Allgemeinheit zuerst von Strasburger dargethan würde, „auf das ganz regelmässig Vorkommen, unvolkommener, nicht „entwicklung fähiger weiblicher Bluthen in den männlichen „oder androgynen Inflorescenz zurük zu führen;"

en verder op pag. 203, over den tangkilboom *Gnetum gnemon* sprekende: „streng dioecisch. Die männlichen Exemplaren „scheinen auf Java relativ selten zu sein, sie sind jedenfals auf „den Molukken weit zahlreicher."

De houtvester Koorders zegt op pag: 129 van zijn Plantkundig Woordenboek voor de boomen van Java (Mededeelingen uit 's Lands Plantentuin No. XII) van den tangkilboom:

„— *Tangkil* s. j.; *ki-tangkil*, s; *Mlindjo*, j. *Mĕlinjo*, ml. In „Banjoewangi heet de boom *Bagoe*, j. of soms ook *Bagòr* j. „(? md.) De eerste naam geldt echter meestal voor de schors

„(*Loeloep-bagoe* j.) De vruchten heeten daar *Malindjo*; (1) de „bloemen *Tjĕngkarang*, j; de bladeren *Soh*, j. — In Djapara „heet de boom *Trangkil*, j. De naam *Ki-tangkil*, s. geldt soms „ook voor een paar andere boomsoorten.

„Hout onbruikbaar; zeer zelden gekapt om de voor touw „gebezigde schors en de eetbare vruchten en bladeren."

Nu, dat het hout onbruikbaar, ten minste erg broos is, daarvan kunnen de Bantammers getuigen.

De controleur Ziesel deelde mij mede, dat het klimmen in den boom den tangkil-plukkers soms gevaarlijk is, daar de betrekkelijk dunne takken spoedig bij belasting afbreken. Hierdoor verongelukken in de afdeeling Tjaringin gemiddeld jaarlijks 5 personen bij den tangkilpluk, tengevolge van het afbreken der takken en den daarop gevolgden val, die hun het leven kost.

De *Gnetum gnemon* bezit eene groote verbreiding over den Indischen archipel. Op het eiland Soemba vooral is hij hooggeschat om den binnenbast, waaruit de Soembaneezen het gerenommeerde sowa-touw weten te bereiden. Niemand onzer Indische lezers zal den schotel ontgaan zijn die nu en dan op de rijsttafel prijkt en als *sajor melindjo* bekend staat; een waterig afkooksel, waarin bladeren, bladstelen, bloemen en onrijpe of halfrijpe vruchten, soms nog aan den gemeenschappelijken steel verbonden, ronddrijven.

Als Indische delicatesse, zoowel bij de rijsttafel als tusschentijds bij wijze van snoeperij, gelden echter platte, broze, witte koekjes, die *kroepoek-* of *ĕmping malindjo* heeten. In die kroepoek malindjo bestaat hier een groote handel. Geen Chineesche waroeng van eenig belang of men vindt er tusschen de andere koopwaar in, een stapel van dit artikel. Ook te Batavia wordt kroepoek malindjo aangemaakt, echter heeft het Bataviasche product minder handelswaarde dan het Bantamsche, wat grootendeels toe te schrijven is aan de mindere zorg bij het bereiden daaraan besteed.

(1) Op Midden-Java heet de bloem *Krŏtŏ* wegens de gelijkenis op de eieren der groote roode mieren; het hout heet *gloegoe* omdat het zoo broos is als dat van een klapperstam.

De Bantammers van Tjaringin bereiden de kroepoek malindjo op de volgende wijze.

De rijpe vruchtjes van den *Gnetum gnemon*, die langwerpig ovaal zijn en in grootte en vorm ongeveer met een Hollandschen eikel overeenkomen, worden van de roode vruchtschil ontdaan en in een ijzeren pan gedurende korten tijd geroosterd. Een dergelijke pan, *wadja* genaamd, heeft den vorm van een bolsegment. Na afloop daarvan laat de hoornachtige zaadhuid gemakkelijk los om verwijderd te worden, waarna de nog warme zetmeelrijke zaden tot platte ronde koekjes vervormd worden door ze op een vlakken steen met een steenen stamper krachtig uit te kloppen. Daarna worden zij in de zon goed gedroogd.

In dien toestand stellen zij de kroepoek- of ĕmping malindjo daar.

Deze bereiding komt overeen met de wijze, waarop hier te Batavia van de geschilde zetmeelrijke wortelknolletjes van de *Cyperus rotundus L.* (tiké), kroepoek-tiké gemaakt wordt.

Vóór de kroepoek melindjo en kroepoek tiké tot toespijs dienen, moeten zij eerst in kokende olie even opgebraden worden. Daardoor zwellen de koekjes op, terwijl de substantie door onwikkeling van kleine gasbelletjes luchtig en tevens croquant wordt. In het artikel kroepoek malindjo is te Batavia een groote omzet, daar het van hieruit naar elders vervoerd wordt. Op de passers in het Tjaringinsche wordt de tangkil- of malindjovrucht in groote hoeveelheden te koop aangeboden zoowel met als zonder vruchtschil. De pasar te Bodjong-tjanar, eene desa aan den grens tusschen de districten Menes en Tjaringin, is de voornaamste tangkilmarkt.

Van daar wordt een goot deel naar de desa Tjarita gebracht om verwerkt te worden. Alle bereide kroepoek wordt door Chineezen opgekocht en naar Batavia vervoerd, en dat de omzet in dit artikel niet gering is te schatten, blijkt uit het feit, dat jaarlijks ± 5000 pikol daarvan verscheept worden, eene hoeveelheid, die eene geldswaarde van ± *f* 60.000, vertegenwoordigt.

Batavia, 16 Februari 1895.



